

1. Intitulé du certificat (NL)

Ervaringsbewijs: banketbakker (m/v)

dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Certificate of professional competence: pastry baker (m/f) (EN)

Titre de compétence professionnelle: pâtissier(e) (h/f) (FR)

Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Description des compétences acquises

La norme a été développée et approuvée par les partenaires sociaux sectoriels.

Le titulaire du titre de compétence professionnelle sait:

travailler les pâtes:

- pèse la quantité nécessaire des ingrédients en utilisant une balance électrique ou mécanique à 1% de précision;
- prépare la pâte feuilletée;
- pétrit la pâte jusqu'à obtenir une masse homogène;
- bat la pâte jusqu'à obtenir une masse homogène;
- tourne la pâte jusqu'à obtenir une masse homogène;
- travaille la pâte à la main jusqu'à obtenir une masse homogène;
- améliore une mauvaise pâte.

traiter les pâtes:

- divise la pâte en pâtons;
- pèse la pâte et lit le poids affiché à 1% de précision;
- forme différents modèles des pâtons;
- met les pâtons dans les formes de cuisson, sur les plaques ou sur les tapis;
- ajoute des ingrédients supplémentaires.

cuire les pâtes:

- règle la température du four selon le produit à cuire;
- règle la durée de cuisson selon le produit à cuire;
- fait le contrôle visuel de l'influence de la distribution de la chaleur sur le produit;
- lit la durée et la température affichées;
- règle à nouveau la durée et la température à nouveau en cas d'anomalies;
- démoule immédiatement les produits cuits;
- démoule la pâtisserie selon le type de produit;
- laisse refroidir les produits sur une grille et à l'endroit prévu.

Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément au certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/EG du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site: <http://europass.cedefop.europa.eu>

© Communautés européennes 2002

préparer les crèmes:

- mélange les ingrédients dans un récipient;
- mélange les ingrédients dans l'ordre correcte pour préparer la crème;
- ajoute un liant;
- en pasteurisant la crème, tient compte de la température et de la durée;
- en stérilisant la crème, tient compte de la température et de la durée;
- fouette la crème;
- refroidit la crème le plus rapidement possible;
- conserve la crème non-utilisée au réfrigérateur.

préparer les produits de finition:

- fond le chocolat tenant compte de la température;
- n'ajoute pas d'eau en faisant fondre et ne met pas le récipient sur une source de chaleur directe;
- tempère le chocolat;
- cuit du sirop de sucre clair et sans cristaux;
- contrôle la température en échauffant la pâte à sucre (fondant);
- fait le contrôle visuel de la brillance et de la transparence de la pâte à sucre (fondant);
- fabrique des décorations à deux dimensions en massepain.

finir les produits:

- farcit/fourre les pâtisseries de crème;
- farcit/fourre les pâtisseries cuites;
- nappe/pulvérise, brosse et/ou décore les pâtisseries;
- applique des fruits égouttés;
- abricote;
- masque complètement le biscuit;
- masque avec des contours droits;
- coupe les produits finis avec un couteau ou trancheuse;
- contrôle le poids des produits finis;
- emballe les produits finis.

surveiller la sécurité alimentaire:

- contrôle l'emballage, l'odeur, le goût, la couleur, la température et la date de péremption des matières premières;
- mesure et lit la température affichée des matières premières qui se conservent dans un endroit réfrigéré;
- règle la température correcte pour la réfrigération des produits;
- transfère les matières premières aux récipients pour une utilisation immédiate et les met dans l'endroit prévu à cette fin;
- met un label sur les matières premières préalablement pesées et les produits finis pour une utilisation ultérieure;
- met les matières premières et les produits finis au magasin conformément aux directives d'hygiène.

travailler de manière hygiénique:

- porte des vêtements autorisés qui couvrent les jambes, avec fermeture complète au cou et porte de solides chaussures fermées devant;
- ne porte ni bijoux ni montre;
- se lave les mains conformément aux directives d'hygiène;
- nettoie les surfaces de travail conformément aux directives d'hygiène;
- nettoie le matériel utilisé conformément aux directives d'hygiène;
- dépose les déchets à la poubelle et ferme la poubelle.

travailler en sécurité:

- utilise la sécurisation des machines conformément aux instructions du fabricant;
- évite les coupures;
- évite les brûlures;
- évite de s'écraser les mains et les doigts;
- range et met en sécurité tout le matériel;
- met de l'ordre afin d'éviter de tomber, de trébucher et de glisser.

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles pour le détenteur du certificat

Le détenteur du titre de compétence professionnelle sait travailler en tant que pâtissier(e) dans l'industrie alimentaire, dans les boulangeries et dans le secteur de l'horeca.

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur <i>Centre de test agréé par l'autorité flamande</i>	Nom et statut juridique de l'autorité régionale responsable de l'accréditation/de la reconnaissance du certificat Ministère flamand de l'Emploi et de l'Economie sociale <i>Boulevard Roi Albert II 35 boîte 21 1030 Bruxelles</i>
Niveau du certificat (national ou international) <i>Niveau flamand</i> <i>VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)</i>	Système de notation / conditions d'octroi <i>Toutes les compétences telles que décrites sous point 3 doivent être prouvées.</i>
Règlements internationaux	
Base légale <ul style="list-style-type: none">• <i>Arrêté du Gouvernement flamand du 23 septembre 2005 portant exécution du décret du 30 avril 2004 concernant l'acquisition d'un titre de compétence professionnelle</i>• <i>Arrêté ministériel du 20 juillet 2011 fixant la norme pour le titre de compétence professionnelle de pâtissier(e).</i>	

6. Mode d'accès à la certification officiellement reconnus

Description du parcours suivi	Pourcentage du programme complet (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Validation des acquis de l'expérience (VAE)	100	Max. 5 heures
Durée totale de l'évaluation menant au certificat		Max. 5 heures
Informations complémentaires <i>L'évaluation a été développée selon la norme de pâtissier(e), telle qu'établie et approuvée par les représentants des employés et les représentants des employeurs du secteur. L'évaluation consiste de l'évaluation facultative d'un portfolio et de l'évaluation proprement dite par 2 évaluateurs selon la norme de pâtissier.</i>		
Plus d'informations disponibles sur: www.ervaringsbewijs.be		
Répertoire flamand de suppléments au certificat Europass <i>Vous pouvez télécharger ici les suppléments au certificat Europass en différentes langues. Vous trouverez également une description des systèmes nationaux et régionaux pour les qualifications sur:</i> www.europass-vlaanderen.be/cs		